

FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN IN DER WALDMÜHLE

Ein besonderer Anlass steht bevor?
Eine Hochzeit, ein Geburtstag, ein Jubiläum oder ein Geschäftsessen?

Schön, dass Sie sich für uns entschieden haben.

Bei uns finden Sie den passenden Rahmen.
Von der umfassenden Planung über die perfekte Organisation bis zur routinierten Umsetzung und individuellen Betreuung – wir stehen Ihnen als professioneller Partner zur Seite.



Informieren Sie sich vorab hier in unserer Festmappe.
Und vereinbaren Sie im Anschluss einen Beratungstermin mit uns.

IHR WEG ZUR PERFEKTEN FEIER

- ☞ Teilen Sie uns telefonisch Ihren **Wunschtermin** mit und reservieren Sie Ihre Veranstaltung.
- ☞ Verschaffen Sie sich ganz in Ruhe einen **Überblick über unserAngebot** und stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihre Wunschfeier zusammen: ob eine gemütliche Kaffeerunde, ein Buffet, das jedem Geschmack gerecht wird, oder ein edles Menü für einen ganz besonderen Tag, ob mit Cocktailempfang im Grünen oder Eisbombe mit Feuerwerk am späten Abend – unsere Angebote sind vielfältig. Sicher ist auch für Ihren Geschmack etwas dabei.
- ☞ Notieren Sie alles Wissenswerte in der **Festtags-Checkliste** am Ende der Mappe
- ☞ Jetzt ist es an der Zeit, dass wir uns treffen, um gemeinsam die **Feinabstimmung** durchzuführen. Das sollte etwa 2 Monate vor dem großen Tag der Fall sein.
- ☞ Übrigens: Ab 20 Personen liefern wir Ihnen alle Buffets auch nach Hause.



DIE RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE FEIER IN DER WALDMÜHLE

Je nach Personenzahl haben wir eine passende Räumlichkeit für Sie in unserem Hause.

Bei unserer persönlichen Absprache werden wir auch darüber sprechen wie wir die Tische anordnen und ggf. wer wo sitzt.

🔗 **Raum Bärenstein**

von 20 bis 60 Personen durch Trennwände entsprechend verkleiner- und vergrößerbar – mit direktem Zugang zum Erholungsgarten – ideal für Familienfeiern und -fotos

🔗 **Restaurant**

für 20-100 Personen mit direktem Zugang zum wunderschönen Biergarten, mit Tanzfläche falls gewünscht

🔗 **Biergarten**

Gern richten wir Ihre Feier für bis zu 60 Personen bis 23 Uhr auch in unserem herrlichen Biergarten aus (witterungsabhängig).

Unser Restaurant ist barrierefrei zugänglich und verfügt über eine Behindertentoilette für Rollstuhlfahrer sowie über einen Wickelraum.

KULINARISCHES

Um Ihnen die Planung rund um das Thema Essen und Trinken zu erleichtern haben wir für Sie auf den folgenden Seiten einige Informationen zusammengestellt. Überlegen Sie – abhängig von der Personenzahl und den Geschmäckern – ob Sie ein **Buffet** wünschen, ein **Menü** oder ob Ihre Gäste aus einer **kleinen Karte** selbst wählen sollten was sie möchten.

GETRÄNKE

Sekt- oder Cocktailempfang mit Heimatcharakter

Ihre Gäste treffen ein und Sie wünschen zur Einstimmung einen Stehempfang mit einem Begrüßungstrunk? Genießen Sie ein prickelndes Glas Sekt, einen fruchtigen Sekt mit Holunderblütensirup, ein spritziges Glas alkoholfreier Johannisbeerschorle oder ganz klassisch Orangensaft.

Es darf ein bisschen bunter werden? Statt Sekt gibt es farbenfrohe Klassiker zur Auswahl, die jeden begeistern werden: erfrischend-süßen Waldmühlencocktail, fruchtig-herben Campari-Orange, aromenintensiven Gin Tonic, süß-sahnigen Swimming-Pool.

Gerne richten wir Ihren Empfang bei schönem Wetter in unserem Steingarten oder auf unserer Sommerterrasse aus.

Sektempfang	Preis pro Person Euro 3,50
Waldmühlencocktailempfang	Preis pro Person Euro 5,90
dazu Kanapees (gemischte kleine herzhaftes Häppchen 3 Stück p. P.)	Preis pro Person Euro 6,90

Getränke nach Verbrauch

Nachfolgend haben wir Ihnen zur Orientierung auszugsweise einige Getränke unserer Karte zusammengestellt. Sollte Ihnen der Sinn nach einem ganz besonderen Tropfen stehen überreichen wir Ihnen gerne unsere herkömmliche Getränkekarte.

Rhönsprudel	spritzig naturell medium	0,25 l	2,30	0,75 l	4,70 EURO
Himbeerlimonade		0,2 l	2,30	0,4 l	3,90 EURO
Apfelsaft naturtrüb		0,2 l	2,30	0,4 l	4,00 EURO
Rhönbier Spezial		0,3 l	2,90	0,5 l	4,00 EURO
Espresso					2,20 Euro
Weißburgunder Saale-Unstrut				0,2 l	5,80 Euro
Prosecco				0,1 l	3,50 Euro

Lieblingswein

Gern können Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen; wir berechnen Euro 18,50 Korkgeld pro Flasche. Das beinhaltet Kühlung, Getränkeservice durch unsere Mitarbeiter und jederzeit frische Gläser.

BUFFETVORSCHLÄGE

Für Feiern ab 30 Personen und viele verschiedene Geschmäcker arrangieren wir ein Buffet, so dass sich jeder sein Lieblingsessen zusammenstellen kann und Sie auch in einer großen Gruppe gemeinsam essen.

Galabuffet

Salate & Vorspeisen

- 🍴 Antipastivariation
- 🍴 Lachstatar mit Creme Fraiche-Haube
- 🍴 Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing
- 🍴 Schiffchen von der Honigmelone mit hausgemachtem Schinken
- 🍴 Geflügelcocktail nach Hawaii Art
- 🍴 Käsebrett mit Mango- und Pflaumenchutney
- 🍴 Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Suppe

- 🍴 Rinderkraftbrühe mit frischen Gartenkräutern oder
- 🍴 Karotten-Ingwer-Suppe

Hauptgerichte

- 🍴 glasierte Medaillons vom Schwein mit Kräuterkruste
- 🍴 Burgunderbraten mit Apfelrotkohl
- 🍴 Involtini aus der Putenbrust
- 🍴 bunte Gemüsevariation mit Gemüse der Saison
- 🍴 Zanderfilet an Ratatouillegemüse
- 🍴 Thüringer Klöße, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Reis als Beilagen

Dessert

- 🍴 Pannacotta mit Himbeermark
- 🍴 Pfirsich-Mascarponecreme an Basilikum
- 🍴 Obstvariation der Saison

Preis pro Person Euro 35,90

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 17 Euro | Kinder von 12-15 Jahren 27 Euro

Mediterranes Buffet

Salate & Vorspeisen

- 🍷 Carpaccio vom Rind mit gehobelten Parmesankäsespänen
- 🍷 Bruschetta mit Avocado-creme
- 🍷 Antipastiplatte
- 🍷 Brotsalat mit Fetakäse
- 🍷 Tomato-Mozzarella Lollis
- 🍷 Vitello Tonnato
- 🍷 Blattsalat mit Mangostückchen, Granatapfel und Fetakäse
- 🍷 Käsebrett mit Mango- und Pflaumenchutney
- 🍷 Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Suppe

- 🍷 Rinderkraftbrühe mit frischen Gartenkräutern oder
- 🍷 Provenzalische Tomatencremesuppe

Hauptgerichte

- 🍷 gebratener Sesamlachs auf Erbsenpüree
- 🍷 Saltimbocca an Gemüserisotto
- 🍷 Pfirsichspalten mit Bacon und Mozzarella
- 🍷 Schnitzel „Milanese“
- 🍷 Rinderfilet an Balsamico-Rotwein-Zwiebeln
- 🍷 Baskisches Hähnchen mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
- 🍷 Rosmarinkartoffeln, Gemüserisotto, Bandnudeln als Beilagen

Dessert

- 🍷 gefüllte Schokoladencrepes
- 🍷 Tiramisu
- 🍷 Obstvariation der Saison

Preis pro Person Euro 39,90

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 19 Euro | Kinder von 12-15 Jahren 30 Euro

Schlemmerbuffet

Salate & Vorspeisen

- 🍴 drei verschiedene Salate der Saison mit feinem Dressing
- 🍴 Schiffchen von der Honigmelone mit hausgemachten Schinken
- 🍴 Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamicodressing
- 🍴 Crespelle mit verschiedener Füllung nach Saison
- 🍴 Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Suppe

- 🍴 Rinderkraftbrühe mit frischen Gartenkräutern oder
- 🍴 Karotten-Ingwer-Suppe

Hauptgerichte

- 🍴 Geschnetzeltes mit Rahmchampignons
- 🍴 Burgunderbraten an Mandelbrokkoli mit Schinkenstreifen
- 🍴 Putenroulade mit Blattspinat und Käserahmsauce
- 🍴 Lachsfilet mit Gemüserahmnudeln
- 🍴 Flammkuchen verschieden belegt
- 🍴 hausgemachte Semmelknödel, Thüringer Klöße und Bandnudeln

Dessert

- 🍴 frische Beerengrütze der Saison
- 🍴 Crème Brulée
- 🍴 Schokomousse

Preis pro Person Euro 31,90

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 15 Euro | Kinder von 12-15 Jahren 25 Euro

Thüringer Bufett

Salate & Vorspeisen

- 🍷 verschiedene Salate der Saison mit feinem Dressing und Gartenkräutern
- 🍷 Hausgemachte Wurstspezialitäten; außerdem frisches Gehacktes mit Zwiebeln
- 🍷 hausgemachter Kartoffelsalat
- 🍷 hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Vinaigrette

Suppen

- 🍷 Thüringer Kartoffelsuppe oder
- 🍷 Mehlsur Wurstsuppe

Hauptgerichte

- 🍷 Thüringer Braten mit kleinen Thüringer Klößen und Rahmsauce, dazu Sauerkraut
- 🍷 Hähnchenbrustfilet auf Gemüsebett
- 🍷 Thüringer Welsfilet an Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln
- 🍷 Thüringer Rostbratwürste und Rostbrätel mit Zwiebeln und hausgemachten Bratkartoffeln

Dessert

- 🍷 verschiedene Cremes
- 🍷 Obst der Saison

Preis pro Person Euro 25,00

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 12 Euro | Kinder von 12-15 Jahren 20 Euro

Alternativen

Da war nicht das richtige dabei? Hier ist eine ergänzende Auswahl für ein Buffet genau nach Ihren Wünschen. Wir machen fast alles möglich.

Salate

- Rindfleischsalat
- Porreesalat
- Geflügelsalat
- Russischer Champignonsalat
- Schopskasalat
- Brotsalat
- Tomatensalat
- Krautsalat
- Krautsalat
- Blumenkohlsalat
- Feldsalat mit Parmesankäsespänen

Suppen

- Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne
- Champignoncremesuppe
- Spargelsuppe
- Russische Soljanka
- Sellerierahmsuppe
- Möhren-Ingwer-Suppe
- Kürbiscremesuppe
- Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen und frischen Gartenkräutern

Vorspeisen

- Krabbencocktail
- Geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
- Fischvariationen (Aal, Heilbutt, Lachs und Forelle)
- Thüringer Vorspeiseplatte (Sauerkraut mit Rotwurstbällchen, Sülze mit Remouladensauce)

MENÜVORSCHLÄGE

Sie möchten lieber am Tisch bedient werden? Neben einer einheitlichen Vorspeise für alle, wählen Ihre Gäste aus einer handvoll Hauptgängen aus. Gekrönt wird Ihr Menü nach 2, 3, oder 4 Gängen mit einem feinen Dessert.

Da wir saisonal kochen, stellen wir Ihr Menü jahreszeitenabhängig zusammen.

Sie vermissen einige **saisonale Köstlichkeiten** wie Spargel, ein umfangreiches Wildangebot, spezielle Pilzgerichte oder saisonale Früchte wie frische Beeren in unseren Menüvorschlägen.

Fällt Ihr Fest in eine dieser ganz besonderen Jahreszeiten, halten wir stets einige ausgefallene Leckereien für Sie bereit, die wir bei unserer gemeinsamen Menübesprechung diskutieren können.

MITTERNACHTSSNACK

Es wird eine lange Party? Unser Küchenteam arrangiert ein paar herzhaftes Kleinigkeiten – das muss auch nicht erst um Mitternacht sein.

Käsespieße mit Trauben oder Gulaschsuppe mit frischem Brot aus dem Ofenrohr

Preis pro Person

5,90 Euro

KUCHEN & TRAUMTORTE

Viele unserer Gäste bestellen und bezahlen Kuchen und Torten beim Konditor ihres Vertrauens und lassen diese dann direkt zu uns liefern. Gern können Sie Kuchen und Torten auch selberbacken und wenn Sie wünschen bereits am Tag vor der Feier bei uns abgeben. Wir werden diese entsprechend kühlen und später in Buffetform aufbauen. Wir bitten Sie um Verständnis dafür, dass wir bei Kaffeegruppen einen Gedeckpreis von 2,90 Euro pro Person berechnen. Dies beinhaltet den für Sie zuständigen Servicemitarbeiter, Kuchenbuffetaufbau, Kuchengedeck, Teller, Besteck etc.

Für Ihre Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen unsere Hausbäckerei Scheidig, die Konditorei Otto in Zella-Mehlis oder auch die Drei-Ähren-Bäckerei.

Preis pro Person für eine **gemischte Kuchenauswahl** zum Kaffee

Euro 5,90

Gedeckpreis pro Person für mitgebrachten Kuchen

Euro 2,90

RAHMENPROGRAMM

Gern organisieren wir Ihnen einen Alleinunterhalter oder DJ, Showeinlagen oder einen Besuch in der historischen Gesenkschmiede mit Schmiedefeuer nur einige Meter von der Waldmühle entfernt. Dort haben Sie auch die Möglichkeit Ihre symbolischen Trauringe selbst zu schmieden.

Speziell für Ihre Hochzeitsfeier organisieren wir gern für Sie eine Hochzeitskutsche oder einen Oldtimer mit Fahrer, ein schickes Hochzeitsauto oder einen Shuttleservice zum Standesamt.

Hochzeitsfotos machen gern für Sie die Fotografen Foto Creativ oder Elefantenpfötchen in Zella-Mehlis.

 Technisches Museum Gesenkschmiede | www.museum.zella-mehlis.de | 03682 43345

 Foto Creativ | www.atelier-kerstin.de

 Elefantenpfötchen | www.elefantenpfotchen-fotografie.de

TISCH- UND RAUMDEKORATION

Ihren Tisch dekorieren wir schlicht dem Anlass entsprechend mit Kerzen und Servietten. Selbstverständlich können Sie auch eine Sitzordnung festlegen. Besprechen Sie dies rechtzeitig mit uns. Blumendekoration nach Saison bestellen wir Ihnen nach Wunsch ab 20,00 Euro pro Gesteck beim Blütenzauber Recknagel in Zella-Mehlis. Sie wünschen sich eine außergewöhnliche Tischdekoration mit frischem Grün und vom handwerklichen Spezialisten? Auch hierfür haben wir perfekt ausgebildete Partner:

 Blütenzauber | Zella-Mehlis | 03682 44318

 Die Herzenswerkstatt | Zella-Mehlis | 03682 453471

FEIER MIT KOPFKISSEN

Sie möchten ausgelassen feiern? Für Ihre Gesellschaft bieten wir Ihnen gerne passende Übernachtungsmöglichkeiten an. Wir verfügen über 31 Einzel-, Doppel- Dreibett- sowie Familienzimmer.

Sie möchten am Morgen nach dem Fest gemeinsam frühstücken – kein Problem: Für Euro 13,00 können gern auch Außer-Haus-Gäste bei uns frühstücken. Sie als Gastgeber sind an einem Tag zum gemeinsamen Frühstück mit Ihren Gästen herzlich eingeladen. Unser Frühstücksbuffet steht Ihnen von 8:00 Uhr bis 10:00 Uhr zur Verfügung.

KLEINE GÄSTE

So eine Feier kann ganz schön lang werden und ein Raum mit vielen Menschen sehr klein. Für die jüngsten Gäste haben wir einen kleinen Streichelzoo und Spielplatz mit Trampolin und eine Menge Platz zum Spielen. Bei einer Anzahl von mehr als 10 Kindern empfehlen wir Ihnen eine Kinderbetreuung.

Für Kinder bereiten wir gern zusätzlich spezielle Kindergerichte zu, ansonsten gelten bei den Buffets gestaffelte Preise für Kinder von 0-3 Jahren, von 4 -11 und von 12-15.

UNSER HOCHZEITS-ARRANGEMENT

GÜLTIG AB 01.01.2021 | GILT AB 30 ERWACHSENEN | VON 15 UHR – 01 UHR

Dieses Arrangement für Ihren „schönsten Tag“ beinhaltet:

- ☞ **Begrüßungsdrink** in unserem herrlichen Erholungsgarten (Sekt, Sekt Holunder und Orangensaft)
- ☞ **festlich eingedeckte** Räumlichkeiten mit passenden Servietten und Kerzen
- ☞ Der ultimative **Hochzeitsbrauch** ist auch arrangiert: Baumstamm zum gemeinsamen Sägen.
- ☞ Zum Kaffee servieren wir Ihnen **Thüringer Festtagskuchen** mit Schmand, Kaffee, Tee und reichlich Schlagsahne.
- ☞ **Getränke sind inklusive.** In diesem Arrangement sind alkoholfreie Getränke, unsere Biere sowie ein ansprechendes Flaschenweinsortiment enthalten.
- ☞ leckeres **Abendbuffet** zum Abendessen mit **Thüringer Hochzeitssuppe**
- ☞ **Eisbombe** mit edlen Früchten der Saison sowie mit einem **Tischfeuerwerk**
- ☞ **Hochzeits-Suite** im Haus für das Brautpaar in der Hochzeitsnacht
- ☞ **Geschenketisch** für Blumen und Geschenke.
- ☞ Unterstützung bei der Vermittlung und Buchung von zusätzlichen Dienstleistungen (Fotograf, Florist, usw.)

Preis pro Person

Euro 89,90

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei | Kinder von 4-11 Jahre 25 Euro | Kinder von 12-15 Jahren 45,90 Euro

FESTTAGS-CHECKLISTE

Ihre Daten

Name

Vorname

Anschrift

Telefon

E-Mail:

Was wird gefeiert?

An welchem Tag?

Ab wann?

Wie viele
Personen?

Davon Kinder

0-3
4-11
12-15

Benötigen Sie Hotelzimmer für Ihre Gäste?

ja

nein

Wie zahlen Sie?

vor Ort

Per Rechnung

Gäste zahlen selbst

Möchten Sie Ihre Gäste mit einem Getränk empfangen?

- ja nein
 Sektempfang
 Cocktailempfang
 Kanapees

Was genau möchten Sie essen?

- Kaffee & Kuchen Menü
 Mittagessen à la carte. Festtagsarrangement
 Abendessen Galabuffet mediterranes Buffet
 Mitternachtssnack Schlemmerbuffet Thüringer Buffet

Kaffee und Kuchen

Die Waldmühle kümmert sich um Kuchen. Gibt es Wünsche?

Sie bringen den Kuchen selber mit.
Die Waldmühle berechnet ein Tellergeld i.H.v. 2,90 Euro p.P.

Vorspeisen

Hauptspeisen

Nachspeisen

Eisbombe | Unser riesiger Eis-Knaller mit Tischfeuerwerk 99 Euro

Was möchten

Getränke à la carte | Getränke rechnen wir exakt nach Verbrauch ab

Sie trinken?

Wünschen Sie Wasserflaschen auf den Tischen?

ja, medium ja, still nein

Sie bringen Ihren Lieblingswein selber mit. Die Waldmühle berechnet ein Korkgeld i.H.v. 18,50 Euro pro Flasche

Wünschen Sie eine Vorauswahl spezieller Weine ja nein

**Weitere
Besonderheiten**

Räumlichkeiten

(wird von der
Waldmühle
ausgefüllt)

<input type="checkbox"/> Bärenstein	<input type="checkbox"/> Restaurant	<input type="checkbox"/> Biergarten
Servietten		
Deko / Kerzen		
Tischschmuck / Blumen		
Tischkärtchen		
Tischform	<input type="checkbox"/> Tafel <input type="checkbox"/> Fischgräte <input type="checkbox"/> Einzeltische <input type="checkbox"/> T-Form. <input type="checkbox"/> U-Form	
Stuhlhussen	sind 5 Monate vorher zu bestellen. Extrakosten: 5,50 Euro pro Husse und 3,50Euro pro Band	

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

PERSONENZAHL

Über geringfügige Änderungen von +/- 10% bitten wir Sie uns bis 5 Tage vorher zu informieren. Die angegebene Gästezahl ist für Sie und für uns verbindlich. Dies bedeutet, dass auch im Falle des Nichterscheinens reservierter Gäste das entsprechende Menü voll berechnet wird. Wenn die gebuchte Personenzahl überschritten wird, wird die exakte Anzahl berechnet. Die Versorgung für DJ oder andere Künstler wird gesondert abgerechnet.

STORNIERUNG DER VERANSTALTUNG

Bei Nichtinanspruchnahme der Reservierung ohne vorherige Stornierung, werden 100% der bestellten Speisen in Rechnung gestellt.

Ab 2 Monaten vor Veranstaltung fällt eine Stornogebühr in Höhe von 25% an.

Ab 1 Monat vor Veranstaltung werden bei Stornierung 50 % in Rechnung gestellt.

Ab 5 Tage vor Veranstaltung berechnen wir Ihnen bei Stornierung 80% der bestellten Speisen.

Gebuchte Zimmer können bis vier Wochen im Voraus kostenfrei storniert werden, danach berechnen wir Ihnen 80%.

ZAHLUNG

Sie können vor Ort in bar, mit EC-Karte, Visa oder Master Card bezahlen. In Ausnahmefällen ist eine Rechnungsstellung möglich – dies gilt ausdrücklich nur für Unternehmensveranstaltungen.

Eine Anzahlung ist 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn fällig und wird gesondert vereinbart.

RAUMDEKORATION

Mitgebrachte Dekoration muss bis zum nächsten Tag 10 Uhr entfernt werden. Für das Entfernen von Konfetti durch Konfettikanonen wird im Innenbereich eine Reinigungspauschale von 150,00 Euro und im Außenbereich eine Reinigungspauschale von 300,00 Euro berechnet. Das Aufstellen von Hüpfburgen ist auf dem Parkplatz gestattet. Hierzu wird Ihnen eine Stromgebühr von Euro 70,00 berechnet.

ZEITLICHER RAHMEN

Unsere Servicekräfte sind bis zum Ende Ihrer Veranstaltung für Sie da. Ab 01:30 Uhr berechnen wir Ihnen eine Servicepauschale von 200,00 Euro pro angefangene Stunde. Die Feierlichkeit ist bis 2:30 Uhr möglich. Musik darf bis 01:00 Uhr gespielt werden. Im Interesse der anderen Gäste sind ab Mitternacht Musikbässe herunter zu drehen und die Fenster geschlossen zu halten.